



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PİZZA NAPOLİTEN

Malzemeler

- 500 gr un
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 paket yaş hamur mayası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 20 yemek kaşığı su
- 1 su bardağı rendelenmiş Tukaş Taze Kaşar Peyniri
- 4 adet orta boy domates
- 1 çay bardağı Tukaş Domates Suyu
- 1 diş sarımsak
- 1 ince kıyılmış soğan
- Tuz, kırmızı pulbiber
- 1 defne yaprağı
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ

Hazırlanışı

Un, eritilmiş margarin, hamur mayası, tuz, şeker ve 20 yemek kaşığı suyu karıştırıp, iyice yoğurup, hamur elde edin.

Üzerini kapatın ve 30 dakika mayalanmaya bırakın.

Mayalanmış hamuru orta büyüklükte parçalara ayırın, Her parçayı merdane ile 3 mm kalınlığında yuvarlak açın ve fırın tepsisinde yan yana dizin.

Yağ, soğan ve sarımsağı orta ateşte 2 dakika kavurun.

Domates, tuz, biber ve defneyi koyarak, 15-20 dakika domates tamamen suyunu çekinceye kadar pişirip soğutun.

Hamurun kenarlarında yarım cm mesafe bırakarak, üzerine domates karışımını dökün.

En üste peynirleri dökün. Daha sonra önceden 200 dereceye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirip servis yapın.